



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSU

- 2 adet orta boy soğan
- 2 iri diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 2 adet iri domates
- ½ çay kaşığı kekik (inceltmiş)
- 1 silme çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı şeker

Soğanları ve sarımsakları blender ile iyice kıyın. İnce bir elekten geçirip suyunu ve posasını ayırın. Elde ettiğiniz posayı kekik ile birlikte iyice kızdırmış olduğunuz yağa atın ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Soğanlar pembeleştiğinde tuz ve şekeri katın. Her defasında bir çay bardağı su ilave edip suyunu çektilerek pelte kıvamına getirin. Son defasında ise soğanın suyunu ilave edip yoğunlaşana kadar pişirin. Domates salçasını da karıştırıp bir süre pişirdikten sonra blender ile iyice parçalanmış domatesleri ilave edin. Kıvamı istediğiniz gibi olduğunda sosunuz hazır olmuş demektir.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 05.09.2024